
Die Scholle

früher „Der Ostmärker"
Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.
Beilage zur „Deutschen Rundschau".

Die „Scholle" erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg.

Anzeigenpreis: Die einspalt. Millimeterzeile 15 Grosch., die einspalt. Reklamezeile 125 Groschen. Danzig 10 bzw 80 Dz. Pf. Deutschld. 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 22. Bromberg, den 30. Oktober 1932

Saatgutreinigung und -Beizung.

Obwohl infolge der weitgehenden Aufklärung durch die Landwirtschaftsschulen, Vereine usw. heute auch der kleinste Landwirt nicht nur den Stinkbrand, sondern ebenfalls die anderen nicht weniger wichtigen Getreidekrankheiten, wie z. B. Streifenkrankheit der Gerste oder Haferflugbrand, kennt und er auf ihre Bekämpfung mit den richtigen Mitteln in Wort und Schrift immer wieder hingewiesen wird, lassen die Maßnahmen zur Verhütung der alljährlich eintretenden Ernteausfälle besonders bei der Sommersaat oft noch sehr viel zu wünschen übrig.

Wie oft müssen viele Landwirte bei der Ernte feststellen, daß die gehegten Hoffnungen sehr enttäuscht werden, da die Ernte bei weitem nicht ihren Erwartungen entspricht. In den meisten Fällen sind dann die Landwirte geneigt, den Witterungsverhältnissen und ähnlichen äußeren Einflüssen die Schuld am Ernteausfall zuzuschreiben und sind trotz allem überzeugt, alles was in ihrer Macht stand, getan zu haben.

Geht man derartigen Klagen aber auf den Grund, so kann man vielfach Unterlassungssünden des Landwirtes selbst feststellen, besonders hinsichtlich der richtigen Saatgutwahl und Saatgutbehandlung; denn neben der Vorbereitung des Ackers (Bodenbearbeitung, Düngung, Fruchtfolge usw.) beeinflußt das Saatgut weitestgehend die Erntehöhe; deshalb muß auf die Reinheit und Gesundheit des Saatgutes größter Wert gelegt werden. Um Ernteverlusten durch solche Fehler vorzubeugen, sollte die entsprechende Saatgutbehandlung, also die Reinigung und Beizung, auf keinen Fall unterlassen werden.

Was verstehen wir unter Reinheit des Saatgutes? Sehr oft wird der Begriff „Saatgutreinigung" und „Saatgutveredlung" auf einen Nenner gebracht, da die hierzu notwendigen Maschinen als „Saatgutveredlungsanlagen" bezeichnet werden. Dies entspricht aber nicht den Tatsachen; denn ein zwar gut gereinigtes, aber noch von krankheitserregenden Pilzen befallenes Saatgut kann unmöglich als „Edelsaatgut" angesprochen werden. Diese Bezeichnung kann nur ein einwandfrei gereinigtes und richtig gebeiztes Saatkorn beanspruchen. Unter Reinigung verstehen wir das Scheiden des schweren und gleichmäßig ausgebildeten Kornes von Unkrautsämereien, Schmutz, Halbkörnern und Leichtgut in der Saatreinigungsanlage, welche die bisher benutzten Geräte wie Schüttelsieb, Windfege, Trieur usw. in praktischer Weise miteinander vereinigt und dadurch eine rentablere Durchführung der Reinigung gestattet.

Es gibt heute in Deutschland kaum noch ein Gebiet, in welchem dem Landwirt in erreichbarer Nähe eine Reinigungsanlage nicht zur Verfügung steht, die entweder, wie in den meisten Fällen, einer Genossenschaft gehört, oder bei einem größeren Landwirt, Mühlenbesitzer usw. steht. Die deutschen Genossenschaften in Polen gehen den gleichen Zielen entgegen.

Aber eine Reinigung ohne Beizung würde die ganzen Vorteile der Reinigung wieder zunichte machen, deshalb ist der Schutz des Gesundheitszustandes des Getreides unbedingt notwendig; zumal die Beizung der Saat bei der heutigen Kombination der Reinigungsanlagen mit kontinuierlichen Beizapparaten ohne erhöhte Arbeitsaufwendung möglich ist. Unterlassung der Beizung ist daher falsche Sparsamkeit und rächt sich oft bitter. Die Prüfung und Empfehlung der Beizmittel durch den Deutschen Pflanzenschutzdienst macht dem Landwirt die Entscheidung über das zu wählende Beizmittel leicht. Der Einfachheit halber und um Verwechslungen bei den verschiedenen Getreidearten vorzubeugen, kauft er sich nur ein Beizmittel, das gegen alle chemisch bekämpfbaren Getreidekrankheiten empfohlen ist. In der Trockenbeize besitzt der Landwirt ein Mittel, das diesen Bedingungen voll und ganz entspricht.

Heute gibt es Tausende von Reinigungsanlagen, verbunden mit Trockenbeizvorrichtung, die dem Landwirt zur Benutzung zur Verfügung stehen und wo er sein Saatgut für einige Pfennige gereinigt und gebeizt bekommt. Neben Reinigungsanlagen bestehen dann noch zahlreiche Lohnbeizstellen, wo die Landwirte, die ihr Saatgut heute noch in der Windfege oder dem Trieur reinigen, ihr Getreide für geringe Kosten gegen Getreidekrankheiten beizen lassen können. Auch die Landwirte, welche eigene Beizapparate nicht besitzen, können deshalb ihr Getreide in nächster Nähe beizen lassen. In der so durchgeführten Saatgutveredlung müssen wir eine Wirtschaftsmaßnahme erblicken, die landwirtschaftlich und volkswirtschaftlich von außerordentlicher Bedeutung ist und die bei Beachtung aller betriebswirtschaftlichen Grundsätze eine gute Rente abwirft.

Obst- und Gartenbau.

Wie behandle ich jetzt meine Rosenokulanten? Die Okulanten müssen im Herbst niedergelegt und durch Erddeckung gegen Frost geschützt werden. Das Niederlegen geschehe aber niemals zu früh, einige Grad Kälte vertragen

die Rosen schon, und je weniger die Saftströmung erloschen ist, desto größer ist die Gefahr, daß die Rosen unter **Fäulnis** leiden. Im nächsten Frühjahr wird dann die Erddecke wieder entfernt, man richtet die Stämme auf und bindet sie entweder einzeln oder an einer Querstange fest. Nach dem **Austreiben** der Edelaugen kneift man nach Erscheinen der ersten 3 oder 4 Blätter den Trieb ab, damit die unteren Augen austreiben und sich eine verzweigte Krone bildet. Sehr wichtig ist es, daß jeder Trieb sorgfältig angebunden wird, gegebenenfalls unter Zuhilfenahme einer am Stamm festgebundenen Rute. Die **Verwachsung** des Edelauges mit dem wilden Holze ist noch schwach, so daß durch den Wind oder durch die eigene Schwere des voll entwickelten Triebes leicht ein Ausbrechen des ganzen Edelzweiges erfolgen kann. Im Herbst des zweiten Jahres ist der Edelstamm fertig und kann an die ihm bestimmte Stelle verpflanzt werden. Daß im zweiten Jahre alle **wilden Triebe**, die am Stamme sich zeigen oder aus der Wurzel hervorkommen, beseitigt werden müssen, bedarf wohl keiner weiteren Erwähnung. Sch.

Hyazinthen für den Zimmerflor im Vorfrühling werden jetzt in Töpfe von 10 Zentimeter Weite und 11 bis 12 Zentimeter Höhe gepflanzt. Die Erde besteht aus etwa zwei Teilen verwitterter Mistbeeterde, drei Teilen guter Gartenerde und einem Teil gewaschenem Quarzsand. Mit dieser Erdmischung füllt man dann die Töpfe locker bis zum Rande, macht für die Zwiebel in der Mitte etwas Platz und drückt dieselbe ohne sonderliche Anstrengung so tief in die Erde ein, wie es Nr. 3 auf unserer Abbildung zeigt. Hierauf verteilt man die Erde durch Aufstoßen des Topfes gleichmäßig und drückt dieselbe längs der Topfwandung rings um die Zwiebel derart an, daß ein fingerbreiter Raum zur Aufnahme des Gießwassers verbleibt. Hierauf wird die Erde durchdringend angegossen, worauf die Töpfe einige Zeit in freier Luft stehen bleiben, damit die überflüssige



zu hoch gepflanzt. zu tief gepflanzt. richtig gepflanzt.

Feuchtigkeit abzieht. Dann stellt man die Töpfe bis zur ausreichenden Bewurzelung der Zwiebeln und bis zur Bildung des Blütenschaftes an einem Orte auf, wo unter Abschluß des Lichtes eine kühle gleichmäßige Temperatur herrscht und auch die Luftfeuchtigkeit so ziemlich die gleiche bleibt. Am besten eignet sich hierzu ein luftiger und trockener Keller. An diesem Aufbewahrungsorte umgibt man die Töpfe mit grobem Sand, so daß kein Topf den anderen berührt und überdeckt sie noch 10 bis 12 Zentimeter hoch damit. Der Sand ist mäßig feucht zu halten. Hier bleiben die Töpfe etwa 2½ Monate stehen, denn solange dauert es, bis Bewurzelung und Vorbildung des Triebes soweit vorgeschritten sind, daß mit dem eigentlichen Treiben begonnen werden kann. Hierzu stellt man die vom Sand gereinigten Töpfe noch 8 bis 10 Tage in einen Raum, in welchem die Temperatur 6 Grad R nicht übersteigt. Durch Überstülpen von Papiertüten oder Blumentöpfen werden die Triebe noch einige Zeit dunkel gehalten, damit die Blütenstengel sich strecken und nicht zwischen den Blättern sitzen bleiben. Dann kann mit der Steigerung der Temperatur begonnen werden, die aber nur langsam und nach und nach unter regelmäßiger reichlicher Bewässerung betrieben werden darf. Wenn die Blüten ihre Farbe zu zeigen beginnen, können die Pflanzen einer Wärme von 18 bis 20 Grad R ausgesetzt werden, doch darf sich der Übergang zu dieser hohen Temperatur ebenfalls nur allmählich vollziehen. St. in N.

Im novemberlichen Gemüsegarten. Das Abräumen, Stürzen oder tiefere Umgraben der Beete, wobei alle zum Vorschein kommenden Engerlinge und Puppen von schädlichen Insekten gesammelt und vernichtet werden sollten (Hühner sind als Helfer heranzuziehen!), bilden jetzt die **hauptsächlichste Arbeit**, wozu jeder schöne Spätherbsttag ausgenutzt werden sollte. Beim Rigolen begehe man nicht den Fehler, den Boden des untersten Spatenstiches nach oben in die eigentliche Kulturfläche zu bringen. Alles im Herbst gegrabene Land bleibt in grober Scholle liegen. Auch mancherlei Bodenungeziefer wird dabei zerstört. Sind die **Mistbeete** noch nicht ausgekarrt, so muß das jetzt geschehen, bevor die Erde in ihnen gefriert. Sofern sie zur Anlage von Treibbeeten dienen soll, überdecke man sie mit irgendwelchem verfügbaren Material. Junge, mit ein- bis zweijährigen Spargelfechsern angelegte, sowie ältere, schon im Ertrag stehende **Spargelbeete** werden winters über mit kurzem, speckigen Dung belegt und, soweit verfügbar, mit guter Mistjauche übergossen. Jetzt setzt auch die Düngung aller Gemüsefelder ein. Im Gemüsebau muß Wechselwirtschaft betrieben werden! Dabei erhält jeweils nur der dritte Teil des Gartens Volldüngung.

Gartenbauinspektor K.

Der große Frostspanner. Wenn die anderen Schädlinge längst ihre Winterquartiere aufgesucht haben, erscheint im Oktober und November noch der große Frostspanner, Blattverderber oder Spätling. Von seinem kleinen Bruder unterscheidet sich dieser Räuber durch seine lebhaftere Färbung mit je einem schwarzen, runden Fleck auf den Vorderflügeln, und auch das völlig flügellose, gelbliche, schwarzgefleckte Weibchen mit den sehr langen Beinen ist größer. Es erwartet das Männchen nur am Abend auf den Baumstämmen, das in den oft schon recht kalten Nächten taumelnd umherfliegt. Nach vollbrachter Begattung legen die Weibchen sofort ihre länglichen, gelbweißen, später pomeranzenfarbigen Eier in der Nähe der Winterknospen ab. Es empfiehlt sich deshalb, dieses Geschäft rechtzeitig durch festschließende Fanggürtel, die mit einem guten, fängischen



Der große Frostspanner.

Oben links: Männchen, am Stamm: Weibchen, in der Mitte: Raupen.

Leim bestrichen sind, zu hintertreiben. An diesen Fanggürteln bleiben die Schädlinge meistens kleben. Vor dem Austreiben der Bäume werden die Leimringe entfernt und die Stämme unterhalb des Leimringes bis zum Boden mit einer scharfen Bürste bearbeitet, um die dort abgelegten Eier zu vernichten. Das Abtöten der Raupen erfolgt durch Bespritzen der eben austreibenden Bäume mit Arsenmitteln. Aber auch die Erde unter den Bäumen muß tief umgegraben werden, um die rotbraunen Puppen (mit zwei Knotenspitzchen am Kopfe) zu sammeln. Die lichtgelben oder rotbraunen Spannerraupen mit weinroten Seiten-

flecken stellen schon im März den schwellenden Knospen nach. Vor der Verpuppung lassen sie sich an einem Faden auf die Erde herab. Wilh. Wölferling.

Vom Zurückschneiden der Obstbäume. Es wird viel geschrieben über die Art, wie man starke Äste der Obstbäume abnehmen muß, nämlich ohne Aststümpfe stehen zu lassen. Diese Vorschrift gilt aber ebenso auch für das schwächere Zweigwerk, welches mit Messer oder Schere bearbeitet wird. Ganz besonders für das Zwergobst, bei welchem alljährlich oft Hunderte von kleinen Schnittwunden verursacht werden, die vereinzelt harmlos sind, in der Summe ihrer Verwundungen aber eine gewaltige Verletzung darstellen. Auch hier soll man keine Zapfen belassen, wenngleich die Schäden anderer Art sind, als sie entstehen, wenn man von starken Ästen Stummel beim Abnehmen zurückläßt. Bei falsch abgesägten starken Stämmen dringt durch den unscheinbaren Markstrahl, der die Achse eines jeden Stammes und Zweiges bildet, der Erreger der Kernfäule ein und höhlt die Stämme von innen heraus aus, so daß sie eines Tages zusammenbrechen. Läßt man aber von feinerem Zweigwerk Zapfen stehen, so tritt die Überwallung (Gewebeverheilung) entweder unmittelbar am Nebenzweig oder über dem letzten Auge ein. Die Rinde am Zweigzapfen stirbt ab, und damit auch der Holzkörper, der dann als totes Glied wie ein Dorn hervorragt, bis er infolge der Vermorschung und Fäulnis allmählich verschwindet. Diese winzigen Dorne sind aber die Brutstätten mancher ansteckenden Pflanzenkrankheiten, wie vornehmlich des Rotpustelkrebses. Dieser fällt durch die ziegel- oder hellpurpurroten (größeren und kleineren) Pusteln auf, die sich an dem absterbenden Holz bilden. Js.

Geflügelzucht.

Etwas von den Wyandotten. Die Wyandotten gehören zu den Rassen, die sich zur Fleisch- und Eiererzeugung eignen. Sie sind eine amerikanische Rasse mit Rosenkamm; 1884 kamen die ersten Silberwyandotten nach England und bald darauf auch nach Deutschland. Auch heute noch ist ihre Verbreitung — davon legen die Geflügel-Ausstellungen ein beredtes Zeugnis ab — recht bedeutend, zumal die Wyandotten in fast allen Farbenschlägen gezüchtet werden. Der verbreitetste dürfte wohl der weiße sein, daneben gibt es Silber- und Goldwyandotten, schwarze, gelbe, rebhuhnfarbige, dunkelbrahmafarbige, hellbrahmafarbige, gesperberte, blaugoldige, weißgoldige und rote. Die Wyandotten sind vorzügliche Winterleger; im Durchschnitt beginnen die Hennen im Alter von 6 bis 7 Monaten mit dem Legen. Die Schwere der Eier ist verschieden, 55 bis 60 Gramm, bei dem weißen Farbenschlag erreicht das Eigewicht sogar bis zu 70 Gramm. Die Farbe der Eischale wechselt zwischen lichtem Gelb und kräftigem Braun. Die Zahl der Eier beträgt im Durchschnitt 140 bis 180 Stück. Die Wyandotten brüten gut, sind wetterhart und leicht aufzuziehen und von ruhigem Wesen. Die Hähne werden ungemästet 3 bis 4 Kilogramm, die Hennen 2½ bis 3 Kilogramm schwer. Der Fleischansatz ist reichlich und die Faser zart. Zu beachten ist noch, daß bei beschränktem Auslauf die Fütterung entsprechend sein muß, da Wyandotten leicht zum Fettwerden neigen. Rg.

Das beste Zuchtalter der Hennen. Im allgemeinen wird es zweckmäßig sein, zur Nachzucht nur Eier von zwei- oder dreijährigen Hennen zu verwenden; im zweiten Legejahr ist die Leistung am höchsten, im dritten sind die Eier etwas schwerer und ergeben größere Eintagsküken, vor allen Dingen sind die Legeleistungen aber endgültig bekannt, was bei den Junghennen im ersten Legejahr noch nicht der Fall ist. Auch aus anderen Gründen erscheint es nicht zweckmäßig, von Junghennen und auch von Junghähnen des ersten Lebensjahres Bruteier zur Nachzucht auszuwählen. Das beweist ein Versuch von Hays über den Einfluß des Alters der Zuchttiere auf die Brutfähigkeit sowie die Lebenskraft ihrer Küken. Wurden Junghähne mit Hennen in den beiden ersten Lebensjahren der Hähne nacheinander gepaart, so waren die Schlupfergebnisse günstiger, wenn die Hähne bereits in ihrem zweiten Zuchtjahr standen. Ebenso hatten offenbar Hennen im zweiten Lebensjahr bessere Schlupfergebnisse ihrer Eier als im ersten Legejahre. Auch wenn beide Eltern im 2. Legejahre standen, war das Schlupfergebnis besser als bei denselben Tieren im ersten Jahre. Für die Fruchtbarkeit selbst hat das Alter der Tiere freilich keinerlei Bedeutung. Dr. E. F.

Bienenzucht.

Wirkliche und eingebildete Bienenfeinde. Zu letzteren gehören insbesondere die Meisen, die Schwalben, die Rotschwänzchen, die Bachstelze, der Fliegenschnepper, der Star, die Kröte, der Igel und das Haushuhn. Lasset euch nicht, liebe Imkerfreunde, dazu verleiten, diesen gelegentlichen Kostgängern auf dem Bienenstande mit Schrot und Schlinge zu Leibe zu gehen! Die meisten sind durch Vertilgung ungezählter Insekten außerordentlich nützlich. Das gilt insbesondere von der Meise. Füttern wir sie lieber im harten Winter, daß sie in bitterer Not nicht auf unsere Bienenstände angewiesen ist. Wirkliche Bienenfeinde, die unnachsichtlich verfolgt und von den Ständen ferngehalten werden müssen, sind die Mäuse, Wespen, Spinnen, Ameisen, Hornissen, der Bienenwolf, der Totenkopffalter, die Wachsmotte und die Bienenlaus. Oberster Grundsatz, diesen Kostgängern das Handwerk zu legen, heißt: Haltet starke weiselrichtige Völker, die sich in ihrer Energie aller Schmarotzer wohl zu erwehren wissen! Achtet ferner auf Reinlichkeit auf dem Stande! Einer der ärgsten Feinde der Bienen aber ist der neugierige Imker selbst, der jeden Tag so und so oft an den Stand rennt, die Völker auseinanderreißt, kuriert, im Brutneste herumwurstelt, nach der Königin sucht, kurz, den Bienen keine Minute Ruhe gönnt. Diese lohnen solche „Fürsorge“ durch außerordentliche Stechwut und ganz geringen Ertrag. Weigert.

Für Haus und Herd.

Kürbisrezepte für kranke und gesunde Tage.

Der Kürbis ist nicht jedermanns Geschmack. Vielen ist er zu mild und zu weichlich. Aber er ist um diese Jahreszeit billig zu haben, und daher verwendet ihn die sparsame Hausfrau doch gern. Man kann ja auch den Kürbis auf sehr verschiedene Arten zubereiten, und wenn man ihn richtig behandelt, wird man auch den allzu milden Geschmack wegbringen. So schmeckt z. B. der Kürbis sehr schön kräftig mit Essig und Zucker eingemacht als Beigabe zu Aufschnitt oder als Nachspeise. Eine sehr empfehlenswerte Zusammenstellung ist auch Kürbis mit Rhabarber. Man rechnet auf 2 Pfund Kürbis 1 Pfund Rhabarber und ½ Pfund Zucker; schneidet den Kürbis und den Rhabarber in Stücke und kocht ihn mit Zucker, etwas Zimt und dem Saft von 3 Zitronen zu einem dicken Brei. Zuletzt kommt noch ein Gläschen Rum hinein. Oder aber man kocht Kürbis mit Preißelbeeren. Der Kürbis wird durch eine Maschine getrieben und zusammen mit den Preißelbeeren mit wenig Wasser, Zucker und etwas Zimt zu einem dicken Brei eingekocht. Das Verhältnis von Kürbis, Preißelbeeren und Zucker ist wie 3 : 2 : 1. — Ferner kann man den Kürbis auch mit Fett als Gemüse schmoren, roh als Salat zubereiten oder süß als Kompott essen.

Aber nicht nur für gesunde Tage eignet sich der Kürbis, sondern es werden auch Kürbiskuren für Kranke empfohlen. Dies vor allem um seiner leichten Verdaulichkeit willen. Es müssen dann natürlich alle scharfen Zusätze weggelassen werden. Man kocht dann den Kürbis in Wasser weich, treibt ihn durch eine Maschine und reicht ihn mit frischer Butter, die man daruntermengt, oder man gibt Reis daran und verlängert beides zu einer Suppe. Eine andere Möglichkeit ist noch, den Kürbis zusammen mit Tomaten zu reichen. Beides wird dann in Stücke geschnitten und geschmort. Dann gibt man Sahne oder Reisschleim dazu. Solche Kürbiskuren werden bei Gicht, Rheumatismus, Darmleiden und chronischer Nierenentzündung empfohlen. —

Zum Schluß noch einige beliebte Kürbisrezepte:

Kürbis in Essig und Zucker: Der Kürbis, den man hierzu verwendet, darf nicht zu reif sein. Er wird geschält, das weiche Innere herausgenommen, und dann sticht man mit einem Kartoffelausstecher runde Kügelchen heraus. Diese legt man in eine Schüssel, gießt Essig darüber, daß sie gut bedeckt sind, und läßt sie so bis zum nächsten Tage stehen. Dann nimmt man den Kürbis aus dem Essig heraus und legt ihn auf ein Sieb zum Abtropfen. Inzwischen kocht man Zucker auf (auf 2 Teile Kürbis rechnet man 1 Teil Zucker). In diese Zuckerlösung kommt dann der Kürbis, Ingwer, Zimt, eine in Scheiben geschnittene Zitrone (Kerne entfernen). Der Kürbis wird gargekocht, herausgenommen, der Saft noch weiter eingekocht, der Zimt aus ihm entfernt; dann gießt man den Saft über den Kürbis und bindet nach dem Erkalten das Gefäß zu.

Senfkürbis: Der Kürbis wird geschält, das weiche Innere entfernt, in würfelförmige Stücke geschnitten und eingesalzen. So läßt man ihn über Nacht stehen. Legt ihn dann auf ein Sieb zum Abtropfen, kocht Wasser und Essig im Verhältnis von 2 : 1 auf, läßt darin den Kürbis kurz aufkochen, legt ihn wieder auf ein Sieb zum Abtropfen, schneidet Zwiebeln in feine Scheiben, Meerrettich in würfelförmige Stücke und schichtet nun in einem Topf den Kürbis mit Zwiebeln, Meerrettich, Senfkörnern und Dill, kocht zum Schluß Zucker und Weinessig auf, läßt ihn abkühlen und gießt ihn dann darüber.

Kürbis mit Reis. Der Reis wird in Milch und Butter aufgekocht (auf 250 Gramm Reis rechnet man 1 Liter Milch und 60 Gramm Butter). Nach und nach gießt man noch 1 Liter Milch hinein. Inzwischen wird der Kürbis geschält, geschnitten und in Wasser weichgekocht. Man rührt ihn zu Brei und vermengt ihn mit dem inzwischen weichgekochten Reis. Vor dem Anrichten streut man Zucker darüber.

Kürbis für den Winter. Der Kürbis wird in kleine Stücke geschnitten und in wenig Wasser weichgekocht. Dann treibt man ihn durch ein Haarsieb. 1½ Pfund Zucker werden aufgekocht, abgeschäumt und der Kürbis kommt hinein und wird dick eingekocht, etwas abgekühlt, in Gläser gefüllt und ½ Stunde lang geweckt.

Apfelkuchen. Große, mürbe Äpfel werden geschält, in Achtel geschnitten und vom Kernhaus befreit. Dann belegt man einen wie üblich bereiteten, auf einem Backblech fingerdick ausgerollten Hefeteig recht dicht damit, immer ein Stück neben das andere, streut gewaschene Korinthen, grob gehackte Mandeln darauf und übergießt den Kuchen, bevor er in den Ofen geschoben wird, mit einem Guß, den man auf folgende Weise zusammenstellt: ½ Liter dicke saure Sahne, 275 Gramm (ungefähr 5 Stück) Eier, so viel gemahlenen Zucker, daß die Mischung reichlich süß schmeckt, und 2 Löffel Mehl quirlt man zusammen, verteilt dies gleichmäßig über die Äpfel, schiebt den Kuchen dann sofort in den Ofen und läßt ihn gar backen. Um das Abfließen des Gusses zu vermeiden, formt man, sobald der Kuchen ausgerollt ist, bevor man die Äpfel darauf legt, mit Daumen und Zeigefinger einen zollhohen Rand.

Rote Apfelspeise. ¾ Kilogramm geschälte, in Viertel geschnittene Äpfel werden mit 1½ Liter Wasser weich gekocht und durch ein ganz feines Sieb gerührt. Dann gibt man die Masse in den Topf zurück, tut 250 Gramm Zucker dazu, die geriebene Schale einer Zitrone, den Saft von zwei Zitronen, vier Löffel voll Arrak und 40 Gramm (gleich 20 Blatt) in ¼ Liter Wasser aufgelöste rote Gelatine. Nachdem man die Mischung nochmals erhitzt hat, damit sich alles gut verbindet, schüttet man sie in eine mit feinem Öl ausgepinselte Form und läßt sie steif werden. Gestürzt, bringt man sie mit einer kalten Vanillensoße zu Tisch. Wenn nicht ein Eisschrank zur Verfügung steht, tut man gut, diesen Pudding tags vorher zu bereiten, weil er etwas lange Zeit zum Steifwerden braucht.

Apfelspeise mit Schlagsahne. ½ Kilogramm geschälte, in Viertel geschnittene Äpfel kocht man mit ¾ Liter Liter Wasser recht weich und treibt sie durch ein feines Sieb. Dann tut man 125 Gramm Zucker, die geriebene Schale einer halben Zitrone und 10 Blatt in einem Tassenkopf voll Wasser aufgelöste weiße Gelatine dazu, und wenn sich alles gut verbunden hat, stellt man den Topf kalt. Von Zeit zu Zeit rührt man die Masse an, und wenn sie soweit erkaltet ist, daß sie anfängt, sich auf dem Boden und an den Seiten des Topfes anzusetzen, zieht man ¼ Liter recht steif geschlagene Sahne, die mit Vanille abgeschmeckt ist, darunter und läßt die Masse in einer mit kaltem Wasser ausgespülten Form vollends steif werden. Gestürzt bringt man den Pudding ohne Tunke zu Tisch.

Apfel-Charlotte mit Schwarzbrot. Eine flache Blechform wird gut mit Butter bestrichen, auf dem Boden und an den Wänden mit geriebenem Schwarzbrot, welches mit Zucker, Zimt und gehackten Mandeln vermischt ist, belegt. Darauf kommt eine Schicht überdämpfter Apfelscheiben, dann wieder Brot, auf welches man nußgroße Stücke Butter legt. Nachdem dies eine Stunde im heißen Ofen gebacken, stürzt man das Gebäck auf eine Schüssel und bringt es mit Zucker bestreut zu Tisch.

Gefüllte Zwiebeln. Große, runde Zwiebeln werden sauber geputzt und geschält, eine Viertelstunde in Salzwasser gekocht, in frischem Wasser abgekühlt, inwendig ausgehöhlt, mit einer Farce von halb Kalb-, halb Schweinefleisch gefüllt, dicht nebeneinander in eine Kasserolle gesetzt, mit einem Stück Butter, Salz und etwas Zucker in verdecktem Gefäß langsam weichgedünstet und zu Hammelfleisch oder Schinken gereicht.

Gefrorene Kartoffeln genießbar zu machen. Die Kartoffeln werden geschält und ohne Wasser in einen Topf gebracht, welcher, nachdem der Deckel luftdicht darauf geklebt ist, an das Feuer gestellt wird. Durch die aus den Kartoffeln sich entwickelnden Dämpfe werden erstere zum Kochen gebracht und erhalten so denselben Geschmack wie gesunde Kartoffeln.

Das Gleiten der Leiter wird dadurch verhütet, daß man unter den Leiterbäumen kleine, glatte Platten von Kautschuk, befestigt. Dieser sehr einfache und äußerst leicht anzubringende Gleitschutz hat sich überall, wo er angewandt wurde, vortrefflich bewährt. Er verhindert das Gleiten der Leiter selbst auf sehr glatten Flächen, wie Holz, Glas, Eisen oder Zement.

Selbsthergestellter, kostenloser Leim. Seit Jahrzehnten fertige ich mir den Leim, den ich zum Kleben von Papier, Holz, Porzellan usw. verwende, selbst an. Zu dem Zwecke sammle ich das Harz von Bäumen, wie es hauptsächlich bei Kirsch-, Pflaumen- und Aprikosenbäumen im Spätsommer und Herbste sich aus den Bäumen herausdrängt. Diese größeren oder kleineren Harzklumpen, die teils hell, teils dunkel aussehen, werden mit einem Holze vom Stamme entfernt. Nun werden sie zu Hause in eine Flasche getan und mit etwas Wasser übergossen. Die Harzklumpen lösen sich sehr schnell auf, wenn man sie vorher zerkleinert und dann mit warmem Wasser übergießt. Um die manchmal eintretende Schimmelbildung zu verhüten, kann man der Lösung etwas S a l i z y l zufügen, unbedingt nötig ist das aber nicht. Ein mir befreundeter Buchbindermeister, dem ich meinen Leim in seiner Wirkung vorführte, gab zu, daß auch die feinsten Leimsorten, die er in seinem Laden hat, nicht besser halten können. Und „billig" ist mein Leim! P. H.

Wespenstiche können lebensgefährlich werden, wenn solche im Halse während des Schluckens von Früchten oder Getränken beigebracht werden. Folgendes Mittel bringt, sofort angewandt, rasch Erleichterung: Sobald man spürt, daß man im Munde oder Halse gestochen ist, nehme man einen Teelöffel voll Kochsalz, mit etwas Wasser angefeuchtet, und verschlucke dieses langsam. Geschwulst und Schmerzen verschwinden hierbei in kurzer Zeit. Dieses einfache Mittel hat schon manchen vom Tode des Erstickens gerettet.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.